



Kreisverwaltung Ahrweiler  
2.1 Jugendamt  
zu Händen  
Frau Oessenich

Dorfverein Plittersdorf e.V  
Blumenstraße 14  
0151-65914848  
dr.katja.hartig@t-online.de

06.01.2021

**Betreff: Bewerbung um den jährlichen Förderpreis für ein vorbildliches  
Mehrgenerationenprojekt**

Sehr geehrte Frau Oessenich,

vielen Dank für das freundliche Telefonat.

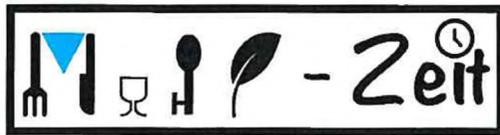
Wie besprochen, würden sich unser Verein mit einer Projektbeschreibung sehr gern um den diesjährigen Förderpreis für ein beispielhaftes Mehrgenerationenprojekt bewerben, weil wir überzeugt sind, dass dieses Projekt besonders gut geeignet ist, Alt und Jung zusammenzubringen und sich mit wenig Aufwand auch in anderen Orten realisieren ließe.

Da wir nicht ganz sicher sein, welche Angaben Sie hierfür benötigen, finden Sie beiliegend eine Kurzbeschreibung sowie zwei exemplarische Anlagen von zwei Veranstaltungen des Projekts. Falls Sie weitere Informationen oder diese in anderer Form benötigen, liefern wir diese gern nach.

Mit den besten Grüßen,

für den Dorfverein Plittersdorf,

Katja Hartig



### **Projektbeschreibung: Ma(h)lzeit**

Mit diesem Projekt wurde Wunsch aus der Dorfgemeinschaft umgesetzt. Es gibt eine Reihe von traditionellen Speisen, deren Rezepte nur noch von den älteren Mitbewohnerinnen und Bewohnern im Dorf bekannt sind. Die isolierte und abgeschiedene Berglage unseres Dorfes spielte dabei offenbar eine große Rolle, denn es gibt auffällig viele lokal verbreitete Rezepte und viele spezielle Werkzeuge, die zur Verarbeitung größerer Mengen an Lebensmitteln „erfunden“ wurden. Es geht daher nicht nur um alte Rezepte, sondern auch um handwerkliche Fähigkeiten oder die Weitergabe von Herstellungsverfahren.

Die Idee des Projekts ist denkbar einfach. Ältere und Jüngere treffen sich in unserem Bürgerhaus und bereiten unter der Anleitung der Älteren ein traditionelles Gericht. Anschließend wird gemeinsam gegessen. Damit auch andere davon profitieren, dokumentieren wir die Veranstaltung in Foto-Stories und veröffentlichen diese auf unserer Dorf-Homepage. Ganz nebenbei werden auch alte Begriffe wiederbelebt und damit erhalten. Das Projekt eignet sich hervorragend, um ältere Mitbürgerinnen und Mitbürger einzubinden und Ihnen die Möglichkeit zu geben, ihr Wissen und ihre Fähigkeiten weiterzugeben. Für Kinder ist das gemeinsame Kochen ohnehin eine große Freude. Es gibt viele Möglichkeiten Kinder unterschiedlicher Altersgruppen einzubinden. Beim Kochen kommt man über das frühere Leben in Gespräch und reflektiert gemeinsam die Veränderungen in der Gemeinschaft. Wir nutzen die Veranstaltungen, um miteinander im Gespräch zu bleiben und bieten eine Umgebung, in der Jung und Alt voneinander lernen können.

### **Wie und wann ist euer Projekt entstanden?**

Die Ältesten und Familien mit Kindern wünschten sich mehr Zeit miteinander. Daher leitet sich auch der Titel Ma(h)lzeit ab. Durch das Projekt ist es gelungen, sich regelmäßig diese Zeit zu nehmen und dabei gleichzeitig Traditionen zu dokumentieren und zu erhalten.

2019 haben wir zwei Veranstaltungen durchgeführt: Erstens haben wir Kartoffel-Knuddele zubereitet und gemeinsam Sauerkraut eingemacht. Im Jahr 2020 haben wir mit einem Zuschuss des Kreises und Mitteln des Vereins einen gemeinsamen Backofen angeschafft und traditionelle Brotrezepte wieder in Erinnerung gerufen. Aktuell ruht das Projekt aufgrund der Corona-Situation, aber wir werden es fortsetzen, sobald ein Treffen mehrerer Personen wieder möglich ist.

### **Welches gesellschaftliche Problem wollt ihr mit eurem Projekt lösen?**

Wir möchten mit unserem Projekt dazu beitragen, dass ältere Menschen sich integriert und wertgeschätzt fühlen und leicht mit Familien und den Kindern im Dorf in Kontakt bleiben können. Das Projekt fördert den generationsübergreifenden Zusammenhalt.

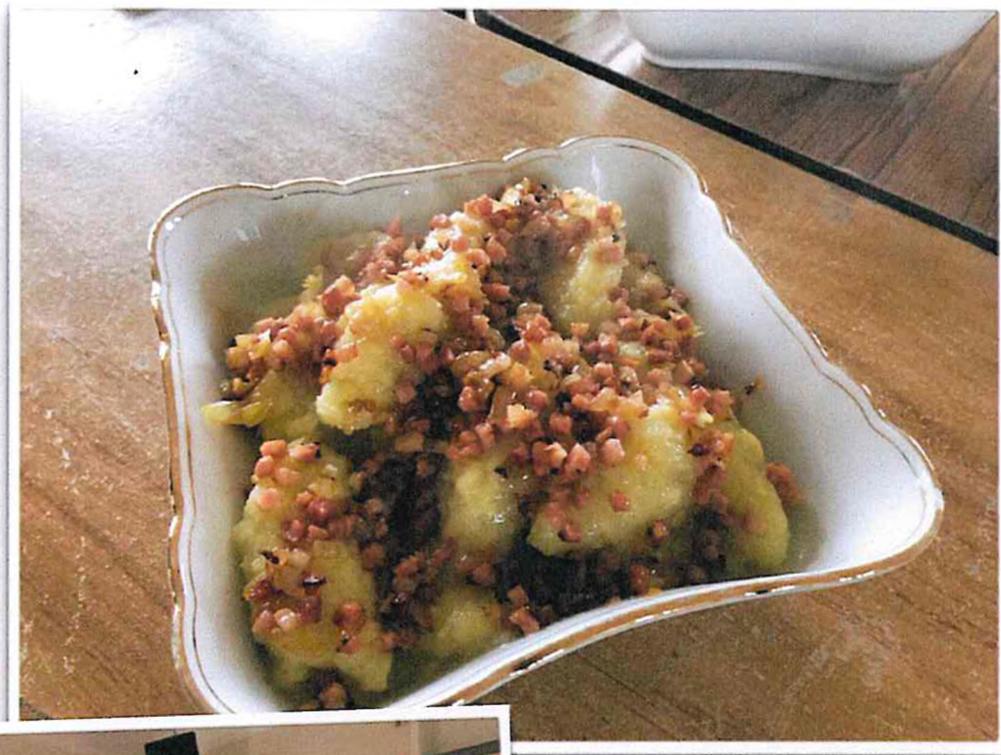
### **Altersverteilung bei den Veranstaltungen:**

In der Regel nehmen 5 Personen über 75 Jahre und 7 Personen unter 10 Jahren, insgesamt etwa 25 Personen an den Veranstaltungen teil. Das ist 1/5 der Einwohner unseres Dorfes. Das besondere Engagement von Resi Zimmermann, Anneliese Müller und Friedchen Paffenholz möchten wir hervorheben.



# Kartoffel-Knuddele

Traditionelle Gerichte bewahren





# Kartoffel-Knuddele

## Traditionelle Gerichte bewahren

Heute zeigt uns Anneliese Müller wie man die guten alten Kartoffel-Knuddele kocht, die früher in Plittersdorf in der kalten Jahreszeit auf den Tisch kamen.

Der Name des Gerichtes leitet sich wahrscheinlich von der Form der Knuddele ab, die sich zwischen Knödel und Nudel definieren lässt. In unser Variante werden die Knuddele mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln serviert. Bekannt ist das Gericht aber auch schlicht mit brauner Butter. Die Zutaten hatte und hat jeder im Haus. Benötigt werden Kartoffeln (pro Person 500g), Eier, Salz, etwas Mehl, Speck und Zwiebeln.

Und schon geht es los: Man nehmen viele Kartoffeln (festkochend oder mehlig-kochend, ganz egal), koche etwa ein 1/3 und reibe den Rest grob. Die rohen geriebenen Kartoffeln werden durch ein Tuch ausgepresst und dann mit den gekochten Kartoffeln vermischt.

Die Masse wird jetzt kräftig gesalzen, pro 1kg Kartoffeln ein Ei und wenige Esslöffel Mehl hinzugefügt. Zusätzlich wird noch die abgesetzte Stärke aus der herausgepressten Flüssigkeit der rohen Kartoffeln herausgefischt und zum Teig gegeben.

Dann werden die Knuddele mit den Händen geformt und in aufgekochtes, aber nicht sprudelnd kochendes Wasser gegeben und ca. 30 min gekocht. Der Teig ist recht weich und wird nur in den Händen locker hin und her gewälzt.

Zum Schluss kosten, ob die Knuddele gar sind. Den Speck auslassen und die Zweifel darin anbräunen. Guten Appetit!





# Surekappes

Selbst gemacht!





Katja Hartig  
18. August 2019

# Surekappes

## Selbst gemacht!

Sauerkraut kauft man heute in der Regel fertig und erwärmt es einfach. Selbst gemacht schmeckt es aber zweifellos besser und früher hatte fast jeder ein Fass Surekappes im Keller.

Glücklicherweise erinnerte sich Friedchen Paffenholz noch genau, wie man es am besten herstellt und so traf man sich kurzerhand im Bürgerhaus, um es gemeinsam auszuprobieren.

Man nehme eine große Wanne und platziere darüber eine große Reibe („Scharf“ genannt). Die äußeren Blätter der Weißkohlköpfe werden abgenommen, diese halbiert und der Strunk entfernt. Dann wird der Weißkohl mit der Reibe zerkleinert.

Etwas Salz darüber und dann kneten bis das Kraut glänzt und Flüssigkeit austritt. Gläser damit zu 3/4 befüllen, mit etwas Flüssigkeit bedecken, ein Weißkrautblatt auflegen und Glas verschließen. Ob klassisches Weckglas oder Schraubverschluss ist nicht entscheidend. Vier Tage bei Raumtemperatur lagern und dann kühl stellen. Nach ein paar Monaten bekommt das Kraut seinen typisch säuerlichen Geschmack und kann gegessen werden. Guten Appetit!

